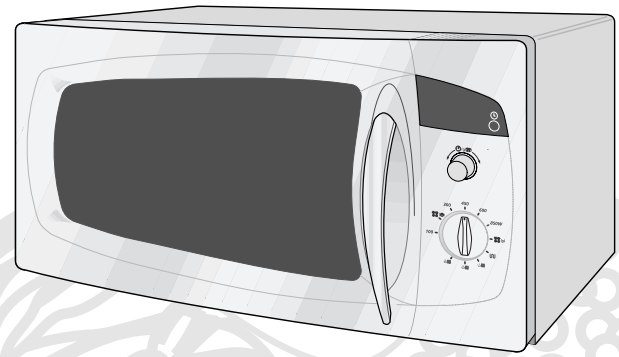
فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

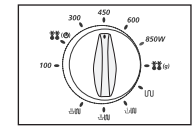
CE282DN / CE282DNT

دليل الكشف السريع ٢
فرن ٢
لوحة التحكم ٣
الأدوات الإضافية ٤
استخدام كتيب الإرشادات ٤
احتياطات السلامة ٥
تركيب فرن الميكروويف ٦
ضبط الوقت ٧
كيفية عمل فرن الميكروويف ٧
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ٨
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ٨
الطهي/التسخين ٩
مستويات الطاقة ٩
إيقاف الطهي ٩
ضبط وقت الطهي ٩
فك تجميد الطعام يدوياً ١٠
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي ١٠
إعدادت فك التجميد التلقائي ١٠
استخدام طبق التحمير (CE282DNT) ١١
إعداد طبق التحمير (CE282DNT) ١٢
اختيار وضع جزء التسخين ١٣
اختيار الأدوات الإضافية ١٣
الشي ١٤
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً ١٤
دليل أدوات الطهي ١٥
دليل الطهي ١٦
تنظيف فرن الميكروويف ٢٢
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٢٣
المواصفات الفنية ٢٣

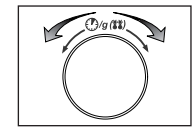


دليل الكشف السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام

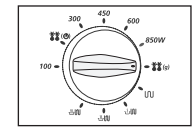


١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة عن طريق إدارة مقبض **التحكم بطاقة الطهي**.

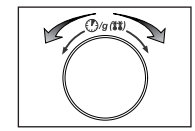


٢. حدد وقت الطهي بلف قرص **الوقت/الوزن** (**g/⏱**).
النتيجة: يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين.

إذا أردت فك تجميد بعض الطعام تلقائياً

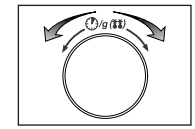


١. أدر مقبض **التحكم بطاقة الطهي** إلى رمز **فك التجميد التلقائي** (**g**).



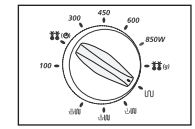
٢. أدر قرص **الوقت/الوزن** (**g/⏱**) لتحديد الوزن المناسب.
النتيجة: يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين.

إذا أردت ضبط وقت الطهي

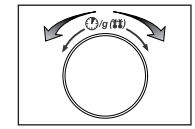


اترك الطعام في الفرن.
أدر قرص **الوقت/الوزن** (**g/⏱**) لتحديد الوقت المناسب.

إذا أردت شي بعض الطعام

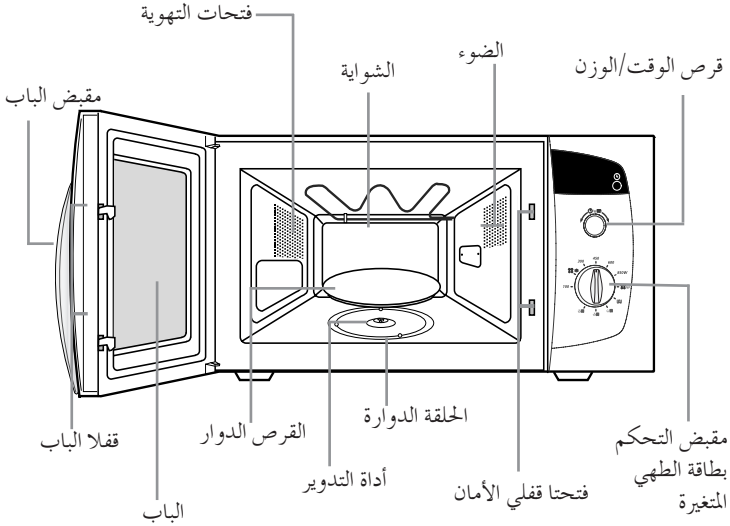


١. أدر مقبض **التحكم بطاقة الطهي** إلى رمز **الشواية** (⏦).



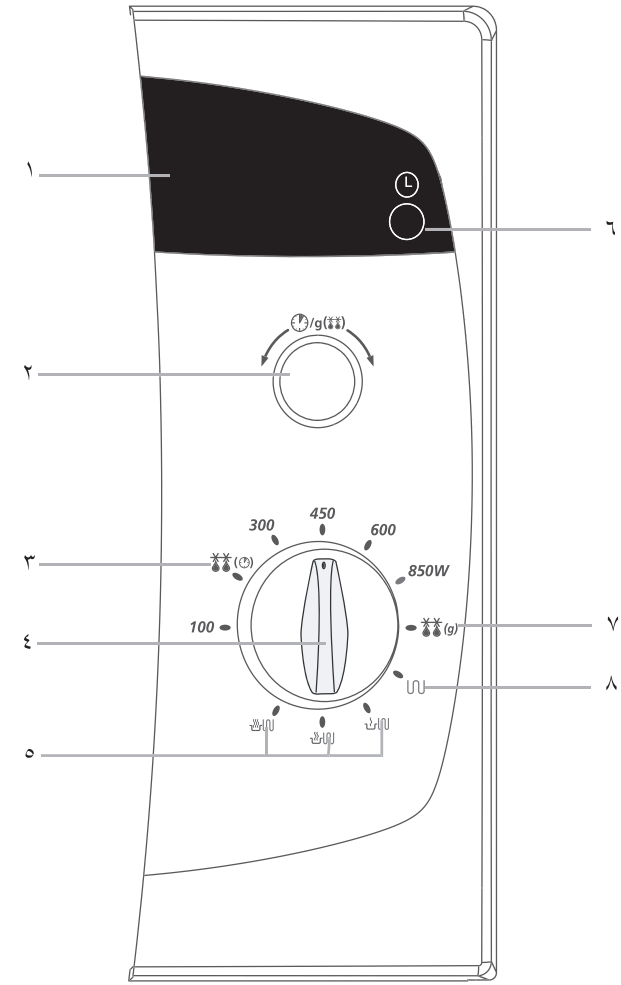
٢. أدر قرص **الوقت/الوزن** (**g/⏱**) لتحديد الوقت المناسب.
النتيجة: يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين.

الفرن



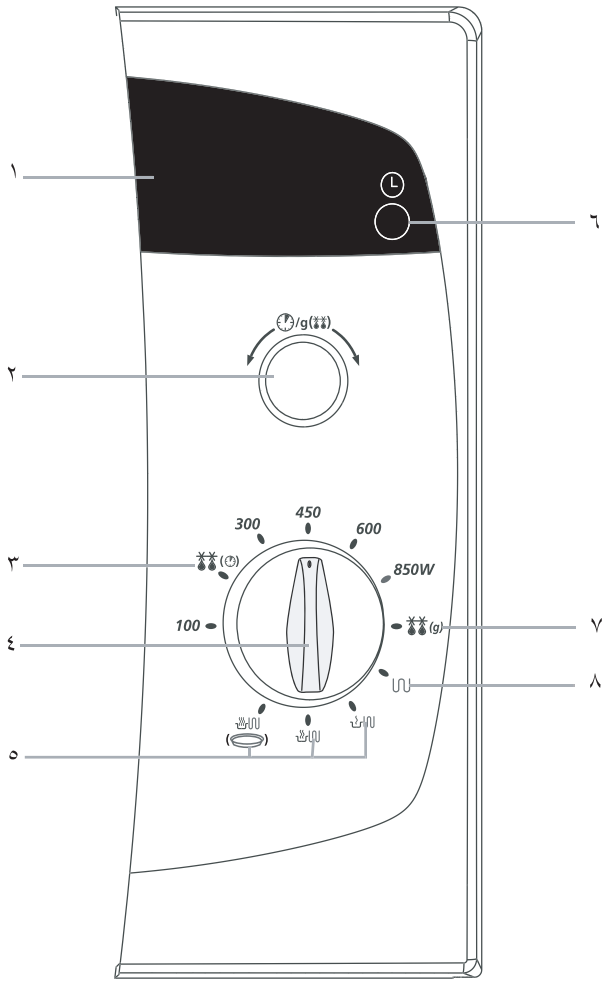
لوحة التحكم

الطراز: CE282DN



١. شاشة العرض
٢. قرص الوقت/الوزن
٣. فك التجميد اليدوي
٤. مقبض التحكم بطاقة الطهي المتغيرة
٥. COMBI (الميكروويف + الشواية)
٦. زر ضبط الساعة
٧. فك التجميد التلقائي
٨. الشواية

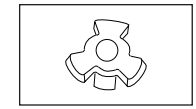
الطراز: CE282DNT



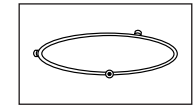
١. شاشة العرض
٢. قرص الوقت/الوزن
٣. فك التجميد اليدوي
٤. مقبض التحكم بطاقة الطهي المتغيرة
٥. COMBI (الميكروويف + الشواية)
٦. زر ضبط الساعة
٧. فك التجميد التلقائي
٨. الشواية

الأدوات الإضافية

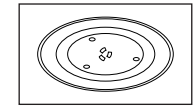
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



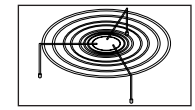
١. **أداة التدوير**، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تتقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



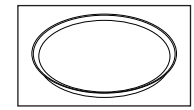
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.



٥. **طبق التحمير، (متوفر بالطراز CE282DNT فقط)**، راجع الصفحة ١١.
الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشي. وهو يعمل على تحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا.

☚ **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

استخدام كتيب الإرشادات

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- **احتياطات السلامة**
- **الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة**
- **تلميحات مفيدة للطهي**

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- **طهي الطعام**
- **فك التجميد التلقائي للطعام**
- **شي الطعام**
- **زيادة وقت الطهي**

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.

☚ هام　✉ ملاحظة　✱ تحذير　لف

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب وقفليه وأسطح إحكام الإغلاق
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) كبل التيار الكهربي

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

AR

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. **يحظر** استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.

السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **يحظر** تسخين:
- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام
مثال: البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
- الأطعمة ذات القشرة.
مثال: البيض والبندق غير المقشر والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.
تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
السبب: قد تتعرض جدران الفرن للتلف.
تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن.
يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. **يحظر** تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.
السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق أشعة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. لذلك تكون الأطباق ساخنة.

٦. **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.
السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال بالسطح الداخلي للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن:
- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي.

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.
- اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.
- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخنًا جداً. ____
- حاذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان.
- لتجنب حدوث الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.

- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق **دوماً** من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربي للتلف.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربي أو المقبس الخاصين به.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت قرقعة أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع فك التجميد).
السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

احتياطات السلامة (تابع)

AR

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

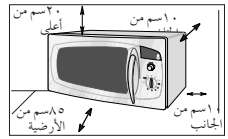
لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

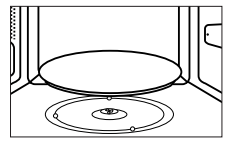
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو صلب بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

* **يحظر** سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
* لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
* **يحظر** تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

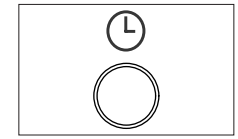
AR

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- **عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى**
- **بعد انقطاع التيار الكهربي**

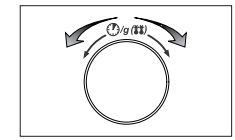
✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.



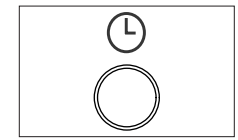
١. **لعرض الوقت** **اضغط الزر (🕒)**..

بالتنسيق..

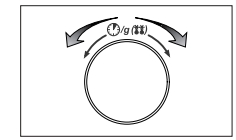
تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان



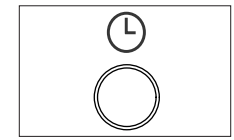
٢. أدر قرص **الوقت/الوزن (⚖/g)** لتحديد ساعة.



٣. اضغط الزر 🕒.



٤. أدر قرص **الوقت/الوزن (⚖/g)** لتحديد دقيقة.



٥. اضغط الزر 🕒.

كيفية عمل فرن الميكروويف

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

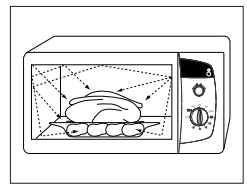
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- **فك التجميد (يدوياً وتلقائياً)**
- **الطهي**
- **التسخين**

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.



٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مثلج أم لا)

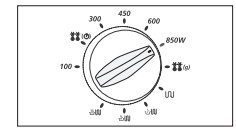
☚ ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن.
لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بدرجة متساوية حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

AR

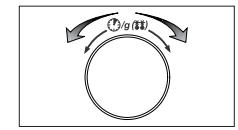
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. ثم، أغلق الباب.



١. حدد مستوى الطاقة إلى أقصى مستوى بواسطة إدارة مقبض **التحكم بطاقة الطهي**.



٢. حدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق بواسطة إدارة قرص **الوقت/الوزن (g/)**.

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى، تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.

◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند أدارة قرص **الوقت/الوزن (g/)**
- هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح ؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

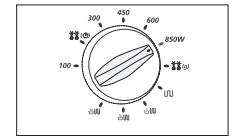
◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

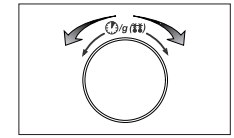
AR

الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب



١. حدد مستوى الطاقة إلى أقصى مستوى بواسطة إدارة مقبض **التحكم بطاقة الطهي**.
(الطاقة القصوى: ٨٥٠ وات)



٣. اضبط الوقت بواسطة إدارة قرص **الوقت/الوزن** (⏲/g).
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
يمكنك تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي بواسطة إدارة مقبض **التحكم بطاقة الطهي**.

مستويات الطاقة

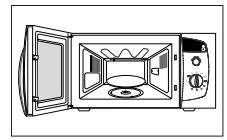
يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة	الطاقة الناتجة	
	الميكروويف	الشواية
عالية	٨٥٠ وات	
متوسطة عالية	٦٠٠ وات	
متوسطة	٤٥٠ وات	
متوسطة منخفضة	٣٠٠ وات	
فك التجميد اليدوي(⏲)	١٨٠ وات	
فك التجميد التلقائي(g)	١٨٠ وات	
منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ وات	
الشواية	–	١١٠٠ وات
COMBI I	٣٠٠ وات	١١٠٠ وات
COMBI II	٤٥٠ وات	١١٠٠ وات
COMBI III	٦٠٠ وات	١١٠٠ وات

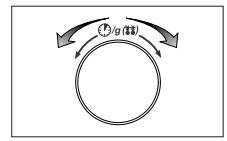
في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.
في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.

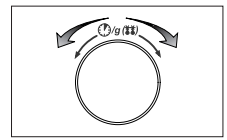


١. للتوقف بشكل مؤقت، افتح الباب.
النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب.



٢. للإيقاف نهائياً،
أدر قرص **الوقت/الوزن** (⏲/g) إلى اليسار. : سيظهر "٠".

ضبط وقت الطهي

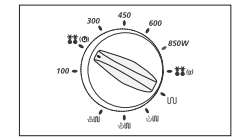


اضبط وقت الطهي المتبقي بلف قرص **الوقت/الوزن** (⏲/g). أثناء الطهي، لزيادة وقت الطهي أو تقليله، قم بلف القرص إلى اليمين أو إلى اليسار.

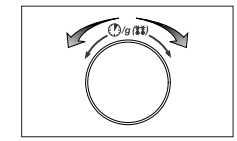
فك تجميد الطعام يدويًا

تُمكنك ميزة "فك التجميد اليدوي" من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. أدر مقبض **التحكم بطاقة الطهي** إلى رمز **فك التجميد اليدوي** (⁂(⏲)).



٣. أدر قرص **الوقت/الوزن** (⁂/g/⏲) لتحديد الوقت المناسب.

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

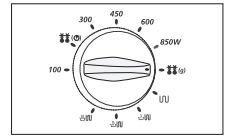
✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

✉ حدد ميزة "فك التجميد يدوياً" بمستوى طاقة ١٨٠ وات إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام يدوياً. للحصول على تفاصيل حول عملية فك التجميد اليدوي ووقت فك التجميد، راجع صفحة ١٩.

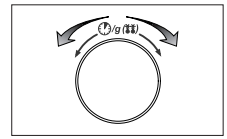
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي

تُمكنك ميزة فك التجميد التلقائي من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز الكعك. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً.

فقط حدد البرنامج والوزن.



١. أدر مقبض **التحكم بطاقة الطهي** إلى رمز **فك التجميد التلقائي** (⁂(g)).



٣. أدر قرص **الوقت/الوزن** (⁂/g/⏲) لتحديد الوقت المناسب.

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إعدادات فك التجميد التلقائي

قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد.

ضع الأطعمة المجمدة على القرص الدوار.

قم بتقليب الطعام في الفرن عند إصدار الفرن صوت تنبيه.

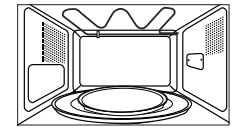
يجب مراعاة وقت الانتظار بعد انتهاء عملية "فك التجميد التلقائي".

الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
اللحوم	٢٠٠–١٥٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم.
الدواجن	٢٠٠–١٥٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بتقليب الطعام في الفرن عند إصدار الفرن
الأسماك	٢٠٠–١٥٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	صوت تنبيه.

استخدام طبق التحمير (CE282DNT)

يتضمن جهاز فرن الميكروويف من سامسونج طبق تحمير إضافي. يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير.

يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

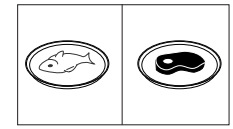


١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات حرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع بواسطة الميكروويف والشواية **[600W+Grill(ش+م)]** باتباع الوقت والتعليمات الموضحة في الجدول.

- ☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخنة للغاية.

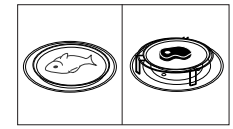
٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل لحم الخنزير والبيض لتحمير الطعام بشكل جيد.

- ✻ الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.
- ✻ استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.



٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

- ☚ لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير، على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.
- ☚ يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٥. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

✉ **كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

✉ لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

✻ **الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

AR

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.

قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام وظيفة الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات+ الشواية (⏦) واتبع أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول.

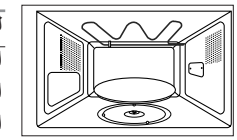
الطعام	المقدار	وقت التسخين المسبق	الطاقة	وقت الطهي	التوصيات
لحم الخنزير المقدد	٤ شرائح (٨٠ جرام)	٣ دقائق	٦٠٠ وات + الشواية	٤–٣,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (٢ قطعة)	٣ دقائق	٤٥٠ وات + الشواية	٥–٤,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة)	قطعتان (١٢٥ جرام)	٣ دقائق	٦٠٠ وات + الشواية	٧–٧,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب الطعام بعد ٤–٥ دقائق.
الخبز الفرنساوي (مجمد)	٢٠٠–٢٥٠ جرام (قطعتان)	٤ دقائق	٤٥٠ وات + الشواية	٨–٩ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي خبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
البيتزا (مجمدة)	٣٠٠–٣٥٠ جرام	٤ دقائق	٦٠٠ وات + الشواية	٩–١٠ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع البيتزا المجمدة على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣ دقائق	٦٠٠ وات + الشواية	٥–٦ دقائق ٨–٩ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. وزع شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
أصابع السمك (المجمدة)	١٥٠ جرام (٥ قطع) ٣٠٠ جرام (عدد ١٠ قطع)	٤ دقائق	٦٠٠ وات + الشواية	٨–٧ دقائق ١٠–٩ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٤ دقائق (٥ قطع) أو بعد ٦ دقائق (١٠ قطع).
قطع الدجاج (المجمدة)	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٤ دقائق	٦٠٠ وات + الشواية	٥–٥,٥ دقيقة ٨–٧,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل. قم بالقلب بعد مرور ٣ دقائق (١٢٥ جرام) وبعد مرور ٥ دقائق (٢٥٠ جرام).
بيتزا (مثلجة)	٣٠٠–٣٥٠ جرام	٤ دقائق	٤٥٠ وات + الشواية	٦,٥–٧,٥ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع البيتزا المثلجة على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل.

اختيار وضع جزء التسخين

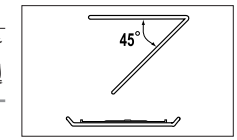
يستخدم جزء التسخين عند الشي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- **الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية**

☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



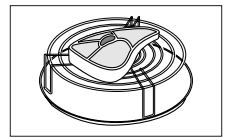
لضبط جزء التسخين إلى...	ثم...
الوضع الأفقي (الشواية أو أسلوب الطهي المجمع بالميكروويف + الشواية)	◆ اسحب جزء التسخين تجاهك ◆ ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن



عند تنظيف الجزء العلوي من التجويف الداخلي للفرن، من الأفضل إدارة السخان للخلف بمقدار ٤٥ درجة ومتابعة التنظيف

اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

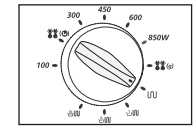


إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

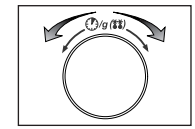
✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي في صفحة ١٥.

الشي

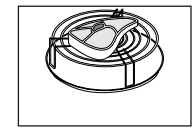
تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لهذا الغرض، توفر حامل شي مع فرن الميكروويف.



١. قم بتسخين الشواية مسبقاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، بواسطة إدارة مقبض التحكم بطاقة الطهي إلى رمز **الشي** (⏦) وإدارة مقبض **الوقت/الوزن** (⏲/g) إلى الجهة المناسبة.



٢. افتح الباب. ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



٣. اضبط الوقت بواسطة إدارة قرص **الوقت/الوزن** (⏲/g).

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي. فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

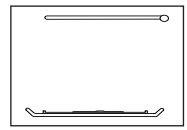
☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

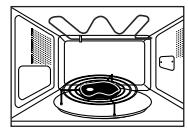
يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☚ استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.

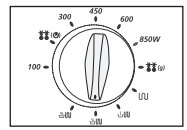
☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.



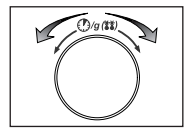
١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي، راجع الصفحة ١٣ للحصول على المزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
أغلق الباب.



٣. أدر **مقبض التحكم بطاقة الطهي** إلى مستوى الطاقة المناسب (⏦+، ⏦+، ⏦+).



٣. اضبط الوقت بواسطة إدارة قرص **الوقت/الوزن** (⏲/g).

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة Microwave Safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان الورق قريب من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كمية كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلية والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شرخه.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.
المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورقية		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بثقبها بالشوكة.
الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :**موصى به**
✗ ✓ :**يستخدم بحذر**
✗ :**غير أمن**

AR

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.
تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يوجد العديد من أنواع الطعام التي يمكن طهوها في الميكروويف، بما في ذلك الخضراوات الطازجة والمجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء وقت الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥–٤,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	١٠–٩	٣–٢	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥–٧,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩–٨	٣–٢	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥–٧,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩–٨	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٧–١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	٢٢–٢١	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٧–١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٩–١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	١٢–١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

AR

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠–٤٥ مللي ماء بارد (٢–٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٥٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤–٤,٥ ٨–٨,٥	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٥,٥–٦,٥	٣	أضف ٦٠–٧٥ ميللي (٥–٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤,٥–٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥–٥,٥ ٨,٥–٩	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٣,٥–٤	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣,٥–٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٤,٥–٥	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١,٥–٢ ٣–٣,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
بصل السيبولاس	٢٥٠ جرام	٥,٥–٦	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٤,٥–٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤–٥ ٧,٥–٨,٥	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٥–٥,٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

- تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٥٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

- توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل. تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. تتراوح مدة الانتظار الموصى بها

- بعد التسخين بين ٢٤– دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول. توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

AR

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠–٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠ –٤٠ ثانية ٥٠ ثانية إلى دقيقة	٢–٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٢٥٠ مللي (١ كوب)	٨٥٠ وات	١–١,٥ ١,٥–٢	١–٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام	٨٥٠ وات	٣–٣,٥	٢–٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥–٦,٥	٢–٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥–٥,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥–٦	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥–٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

AR

فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في فك تجميد الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك تجميد الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.
اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة حسب الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين −١٨ إلى −٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٧,٥–٦,٥ ١٤–١٣	٢٥–٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام	٨,٥–٧,٥		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	١٥,٥–١٤,٥	٤٠–١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الدجاجة بالكامل	٩٠٠ جرام	٣٠–٢٨		
الأسماك				
شرائح السمك	٢٠٠ جرام (قطعتان)	٧–٦	١٥–٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
سمكة كاملة	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	١٣–١٢		
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جرام	٧–٦	١٠–٥	وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	١,٥–١ ٢–٢,٥	٢٠–٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جرام	٥–٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جرام	١٠–٨		

AR

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:
يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:
قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:
عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

- يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية
الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. يجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال.
لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

- **الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف + الشواية:**
تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:
عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة.
الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الطعام المجمد

- استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	٢ قطع ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات+ شواية ١,٥–٢ ٢–٢,٥	الشواية فقط ١–٢ ١–٢	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة مع وضع الجزء السفلي منها مباشرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. اتركها لمدة ٢–٥ دقائق.
أرغفة الخبز الفرنساوي + الإضافات (بالطماطم أو الجبن أو لحم الخنزير أو عيش الغراب)	٢٥٠–٣٠٠ جرام (قطعة واحدة)	٤٥٠ وات + الشواية	٨–٩	—	قم بوضع رغيفين مجمدين جنباً إلى جنب على القرص الدوار. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
(الخضراوات والبطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٣–١٤	—	ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	١٤–١٥	—	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع الدجاج	٢٥٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	٥–٥,٥	٣–٣,٥	ضع قطع الدجاج على الحامل.
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن	٢٥٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	٩–١١	٤–٥	ضع شرائح البطاطس بشكل متساو على الورق الحراري على القرص الدوار.

AR

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (وزن القطعة ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٤–٥	٤,٥–٥,٥	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	عدد ٢–٤	الشواية فقط	٢–٣	٢–٣	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (عدد ٢) ٤٠٠ جرام (عدد ٤)	٣٠٠ وات + الشواية	٣,٥–٤,٥ ٦–٧	—	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست هاواي (بالأناناس، لحم الخنزير، شرائح الجبن)	٢ قطع (٣٠٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٣,٥–٤	—	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. يترك لمدة ٢–٣ دقائق.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٤,٥–٥,٥ ٨–٩	—	قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
قطع الدجاج	٤٥٠–٥٠٠ جرام (قطعتان)	٣٠٠ وات + الشواية	٨–٩	٩–١٠	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. يترك لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	الشواية فقط	١١–١٣	٨–٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام (عدد ٢ قطعة)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات + الشواية ٧–٨	الشواية فقط ٦–٧	امسح شرائح لحم الخنزير بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
التفاح المخبوز	عدد ١ ثمرة تفاح (حوالي ٢٠٠ جرام) عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي ٤٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٤–٤,٥ ٦–٧	—	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار.

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠–٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣– ٥دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠–٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة ١ دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات،
حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذو غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- **الأسطح الداخلية والخارجية**
- **الباب وقفلي الباب**
- **القرص الدوار والحلقة الدوارة**

☚ تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

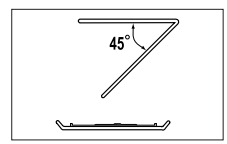
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الطبق القابل للغسيل في غسالة الأطباق عند الحاجة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ **نظف** تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



لراحتك، ننصحك بلف جزء التسخين إلى أسفل أثناء تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.
لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- **كسر إحدى مفصلاته**
- **تدهور حالة الأقفال**
- **تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات**

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

✉ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

الطراز	**CE282DN / CE282DNT**
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية وضع الطهي المجمع	 ١٣٠٠ وات ١١٠٠ وات ٢٤٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط/٨٥٠ وات (IEC-705)
التردد	٢٤٥٠ ميغا هرتز
الماجنترون	OM75P(31)
أسلوب التبريد	مروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٤٨٩ ×٢٧٥ ×٣٩٨ مم ٣٣٠× ٢١١ ×٣٢٩ مم
الحجم	٢٣ لتر
الوزن الصافي	 ١٥ كيلو جرام تقريباً

Code No. : DE68-02306P